



15. Akademie Fresenius-Praxistreffen

QS-Leiter Tagung

13. und 14. Juni 2024
in Düsseldorf

Die Themen

QS/QM fit für die Zukunft machen!

- Nach der Europawahl: Bilanz & Ausblick
- QM als Treiber und Getriebener: externe Ansprüche und eigenes Agieren
- Risiken entlang von Lieferketten: Erfüllung sozial-ökologischer Compliance

Risiken erkennen und beherrschen

- Umgebungsmonitoring: Änderungen im FSSC 22000 v6
- Food Fraud: nationale und internationale Strategien aus Sicht des BVL
- Update zu Kontaminanten: Aflatoxine, MOSH/ MOAH und weitere Parameter wie Acrylamid, Furan und anorganisches Arsen

Neue Aufgaben fürs QS/QM?!

- Verpackungsmaterialien: Regulatorisches, Qualität & Sicherheit sowie Nachhaltigkeitsstrategie
- Nachhaltigkeitsmanagement: ESG in bestehende Managementsysteme integrieren

Recht & Kennzeichnung

- Nutri-Score sicher umsetzen
- Spotlight Lebensmittelsicherheit: aktuelle Rückrufe und Rechtsprechung
- Aus Sicht der Überwachung: Risiko- und Krisenmanagement am Beispiel von Ethylenoxid und Restaurantschließungen bzgl. Sushi
- Zusatzstoffe und gesunde Lebensmittel – ein Widerspruch?

Das Praktiker-Forum für alle
Qualitäts-Verantwortlichen!



Mit Beiträgen von

Dr. Andreas Bosselmann bofrost* | Dr. Anna Fecke Eurofins Food
Germany | Dr. Norbert Fuchsbauer HiPP | Britta Gallus Metro | Prof. Dr.
Markus Grube GPKH Rechtsanwälte | Dr. Georg Haider Develey Senf &
Feinkost | Dr. Kirsten Heckenbach Bundesamt für Verbraucherschutz und
Lebensmittelsicherheit (BVL) | Stephan Ludwig Amt für Veterinärwesen
und Verbraucherschutz des Landratsamts Göppingen | Lena Meinders
AFC Risk & Crisis Consult | Ines Nagelschmidt The Family Butchers | Prof.
Dr. Dr. Dr. habil. Alexander Prange Hochschule Niederrhein | Miriam
Schneider Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVLH) |
Dirk Schweikert ADM WILD Europe | Dr. Petra Alina Unland Dr. August
Oetker Nahrungsmittel | Jaqueline Walter Arla Foods Deutschland |
Dr. Anett Winkler Cargill

Donnerstag, 13. Juni 2024

08:30 **Begrüßungskaffee und Ausgabe der Unterlagen**

09:00 **Begrüßung durch die Akademie Fresenius und den Tagungsleiter**

Prof. Dr. Markus Grube, GPKH Rechtsanwälte

09:10 **Risiken entlang von Lieferketten: wachsende Herausforderungen im Qualitätsmanagement**

- Risiken und Issues entlang von Lieferketten
- Forderungen zur Erfüllung sozial-ökologischer Compliance
- Ansprüche marktrelevanter Stakeholder

Lena Meinders, AFC Risk & Crisis Consult

09:50 **Food Safety & Customer Culture: Qualitätskonzepte bei ADM**

- Qualitätsmanagement als Treiber und Getriebener – Global, regional bis hin zum Shopfloor
- Weltweit agieren, um wachsenden Anforderungen gerecht zu werden – von GFSI bis Entwaldungsverordnung
- Balanced Scorecard für das QM? Tools zur Priorisierung der Aufgaben von QM und QS

Dirk Schweikert, ADM WILD Europe

10:30 **NGO – Herausforderungen zwischen geltendem Recht und Erwartungen der Kunden**

- Beispielhafter Überblick über aktuelle Testanforderungen
- Auswirkungen auf die Lieferkette

Dr. Anna Fecke, Eurofins Food Germany

11:10 **Kaffeepause**

11:40 **Betrugsbekämpfung – nationale und internationale Strategien**

- Herausforderung Lebensmittelbetrug
- Akteure
- Bekämpfungsprogramme
- Früherkennung

Dr. Kirsten Heckenbach, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

12:20 **Umgebungsmonitoring – Änderungen im FSSC 22000, Version 6**

- Muss in jeder Produktion ein Umgebungsmonitoring durchgeführt werden?
- Was bedeutet ein risiko-basierter Ansatz?
- Wie können Risiken beurteilt werden? Welche Informationen werden dazu benötigt?
- Was haben Trendanalysen damit zu tun?

Dr. Anett Winkler, Cargill

13:00 **Mittagspause**

14:20 **Eine Woche nach der Europawahl – Bilanz und Blick in die Glaskugel**

- Haben Green Deal und Farm to Fork eine Zukunft?
- Ausblick und Prioritäten aus Sicht des BVLH

Miriam Schneider, Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVLH)

15:00 **Eine ESG-Strategie in einem internationalen Umfeld**

- Von der Strategie in die Umsetzung
- Das regulatorische Umfeld
- Herausforderungen und Chancen

Britta Gallus, Metro

15:40 **Kaffeepause**

16:10 **Integriertes Nachhaltigkeitsmanagement**

- Organisationsentwicklung
- ESG in Integrierten Managementsystemen (QA, EMS, HSE, ISMS)
- Wesentlichkeitsanalyse: Analyse der priorisierten Themen für Unternehmen und Stakeholder
- Transformationskonzepte

Ines Nagelschmidt, The Family Butchers

16:50 **Mehr als nur Hülle: Ein Praxisbericht rund um Verpackungsmaterialien in der Food-Industrie**

- Die Hürden der regulatorischen Vorgaben liegen hoch
- Wechselwirkung von Verpackungen und Produktqualität
- Erfolgreiche Nachhaltigkeitsstrategie im Spannungsfeld von Vorgaben und Wirtschaftlichkeit

Dr. Georg Haider, Develey Senf & Feinkost

17:30 **Diskussion & Ende des ersten Tages**

18:30 **Gemeinsames Abendevent in der Düsseldorfer Altstadt**



Unser Extra für Sie: Wir laden Sie ein in das Herz der Düsseldorfer Altstadt in die „Brauerei zum Schiffchen“ – das älteste Restaurant Düsseldorfs! Lassen Sie den Tag bei einem Bier und gutem Essen ausklingen und setzen Sie die Gespräche des Tages in einer entspannten Atmosphäre fort. Offen, direkt und persönlich – das ist es, was zählt!

→ **Jetzt anmelden!**



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/3502

Freitag, 14. Juni 2024

08:30 Update zu Kontaminanten mit Bezug zu Bio-Erzeugnissen

- Aflatoxine: T-2 / HT-2, Alternariatoxine, DON
- Aktueller Stand zu MOSH / MOAH
- Weitere Parameter: Acrylamid, Furan, anorganisches Arsen

Dr. Norbert Fuchsbauer, HiPP

09:00 Aktuelle Situation von mikrobiologisch-hygienisch bedingten Lebensmittelvergiftungen

- Häufigkeit von lebensmittelmikrobiologisch bedingten Erkrankungen in Deutschland
- Ausgewählte Krankheitserreger

Prof. Dr. Dr. Dr. habil. Alexander Prange, Hochschule Niederrhein

09:30 Fragen & Antworten

09:40 Kurze Pause

09:50 Spotlight „Lebensmittelsicherheit“ – aktuelle Rückrufe und Rechtsprechung

Prof. Dr. Markus Grube

10:00 Risiko- und Krisenmanagement aus vollzugsbehördlicher Sicht

- Systematik und Anwendung des Vorsorgeprinzips
- Beispiele und Entwicklungen u.a. bzgl. Ethylenoxid und Sushi

Stephan Ludwig, Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz, Landratsamt Göppingen

10:30 Methodischer Ansatz zur Gewährleistung eines stabilen Produktionsprozesses

- Was stört stabile Prozesse? rote KPIs, komplexe Ursachenanalysen ohne tatsächliche Lösung, abweichende Analyseergebnisse und andauerndes An- und Abfahren in der Produktion
- Lösungsansatz „Flickenteppich“: kurzfristig machbar, aber langfristig nicht sinnvoll
- Was fördert stabile Prozesse? Ursachenanalyse 2.0 in Verbindung mit einem ganzheitlich methodischen Ansatz am Beispiel von Arla

Jaqueline Walter, Arla Foods Deutschland

11:00 Fragen & Antworten

11:20 Kaffeepause

11:50 Spotlight „Lebensmittelkennzeichnung“ – aktuelle Entwicklungen

Prof. Dr. Markus Grube

12:00 Nutri-Score sicher umsetzen

- Auswirkungen des neuen Algorithmus auf den Final Score
- Übergangsfristen und Berechnungsbeispiele

Dr. Petra Alina Unland, Dr. August Oetker Nahrungsmittel

12:40 Zusatzstoffe und gesunde Lebensmittel – ein Widerspruch?

- Verschiedene „Reinheitsversprechen“ im Vergleich
- Gibt es bessere und schlechtere Zusatzstoffe?
- Wie stelle ich mich als Lebensmittelunternehmen für die Zukunft richtig auf?

Dr. Andreas Bosselmann, bofrost*

13:20 Abschlussdiskussion und Ausblick aufs nächste Jahr

13:45 Lunch und Ende der QS-Leiter Tagung



Fortbildungen für Ihr Team!

→ Standards & Audits

→ Qualität & Sicherheit

→ Recht & Kennzeichnung

→ Verpackung & Nachhaltigkeit

Alle aktuellen Seminartermine für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie finden Sie unter

www.akademie-fresenius.de/seminarprogramm

→ Jetzt anmelden!



Informationen auch online unter:
www.akademie-fresenius.de/3502

Anmeldung

per Internet www.akademie-fresenius.de/3502
per E-Mail anmeldung@akademie-fresenius.de

Teilnahmegebühr:
€ 1.995,- zzgl. MwSt.

Falls Sie nicht teilnehmen können, haben Sie die Möglichkeit, die ausführliche Veranstaltungsdokumentation für € 295,00 zzgl. MwSt. zu bestellen.

10 % Frühbucher-Rabatt
bis zum 12. April 2024!
Rabatt-Code: QSLEITER24

Hotline +49 231 75896-50
Die Akademie Fresenius GmbH
Alter Hellweg 46, 44379 Dortmund



DIE AKADEMIE
FRESENIUS

www.akademie-fresenius.de/3502

→ **Jetzt anmelden!**

Haben Sie noch Fragen?



Ilka Müller
Telefon: +49 231 75896-75
imueller@akademie-fresenius.de

Der Veranstalter

Seit 30 Jahren ist die Akademie Fresenius Ihr Partner für praxisnahe und tagesaktuelle Weiterbildung rund um Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, Konsumgütern und chemischen Erzeugnissen entlang der gesamten Produktionskette. Internationale Tagungen gehören dabei genauso zum Portfolio wie nationale Branchentreffen, praxisorientierte Intensiv-Seminare und Schulungen in kleinen Arbeitsgruppen.

Unsere Veranstaltungsformate fördern den Austausch der Teilnehmenden untereinander und bieten eine perfekte Plattform zur Begegnung von Industrie, Wissenschaft, Behörden und Beratung. Exzellenter Service inklusive. Das breitgefächerte Weiterbildungsangebot trägt so dazu bei, dass unsere Kunden wettbewerbsfähig bleiben in allen Fragen zu Qualitätssicherung, Risikobewertung, Recht, Produktion und Technik. Die Akademie Fresenius ist ein Gemeinschaftsunternehmen der Carl Remigius Fresenius Education Group, einer der größten privaten und unabhängigen Bildungsgruppen in Deutschland, und SGS Institut Fresenius, einem der bedeutendsten deutschen Anbieter für chemische Laboranalytik.

Einen kompletten Überblick über neue Veranstaltungen und aktuelle Programme finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de

Preis und Leistungen: Im Preis enthalten sind die Veranstaltungsteilnahme, die Veranstaltungsunterlagen und bei Präsenzveranstaltungen das Mittagessen, die Kaffeepausen, die Getränke sowie die Abendveranstaltung. Jeder Teilnehmer erhält ein Teilnahmezertifikat. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung per E-Mail. Bitte überweisen Sie nach Erhalt der Rechnung den Rechnungsbetrag ohne Abzüge vor Veranstaltungsbeginn.

Der Preis unserer Veranstaltungsdokumentation enthält den Zugangscod für den gesicherten Download-Bereich auf der Homepage der Akademie Fresenius. Die Dokumentation sowie den Zugangscod erhalten Sie einige Tage nach Ende der Veranstaltung und nachdem Ihre Zahlung bei uns eingegangen ist.

Gruppenrabatt: Bei gemeinsamer Anmeldung aus einem Unternehmen erhalten die dritte und jede weitere teilnehmende Person 15 % Rabatt.

Buchen ohne Risiko: Eine kostenfreie Stornierung oder Umbuchung für unsere Präsenzveranstaltungen ist bis vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn schriftlich möglich. Nach diesem Zeitpunkt und bis zu einer Woche vor Veranstaltungsbeginn erstatten wir Ihnen 50 % der Teilnahmegebühren. Bei späteren Stornierungen oder Nicht-Erscheinen können keine Teilnahmegebühren erstattet werden. Bei unseren Online-Veranstaltungen können Sie Ihre Anmeldung bis zu 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei und ohne Angabe von Gründen schriftlich stornieren. Bei späteren Stornierungen sowie bei Nicht-Login zur Online-Veranstaltung können keine Teil-

Wer sollte teilnehmen?

Führungskräfte lebensmittelproduzierender Unternehmen aus den Bereichen

- ✓ Qualitätssicherung
- ✓ Risiko- und Qualitätsmanagement
- ✓ Regulatory Affairs
- ✓ Labor und Hygienemanagement

Veranstaltungsort

Novotel Düsseldorf City West
Niederkasseler Lohweg 179, 40547 Düsseldorf
Telefon: +49 211 52060-0
E-Mail: h3279@accor.com
www.novotel.com

Wir haben für Sie im Veranstaltungshotel bis 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ein begrenztes Zimmerkontingent zu ermäßigten Preisen reserviert. Bitte buchen Sie direkt beim Hotel und nennen Sie das Stichwort „Akademie Fresenius“.

nahmegebühren erstattet werden. Sie erhalten jedoch in diesem Fall von uns Ihren Zugang zu den Dokumentationsunterlagen. Eine Ersatzperson können Sie jederzeit kostenfrei benennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen: Durch Ihre Anmeldung bestätigen Sie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen sowie unsere Datenschutz-Bestimmungen. Unsere AGB finden Sie im Internet (www.akademie-fresenius.de/agnb) oder erhalten Sie auf Anfrage.

Datenschutz: Ihre Daten werden von der Akademie Fresenius zur Organisation der Veranstaltung verwendet und gespeichert. Wir betreiben keinen kommerziellen Handel mit Ihrer Adresse. Mit Ihrer Anmeldung geben Sie Ihre Einwilligung, dass wir Sie per Post, E-Mail oder Telefon kontaktieren dürfen, damit Sie gelegentlich Informationen aus unserem Unternehmen erhalten. Sie können dieser Einwilligung jederzeit widersprechen. Auf unseren Präsenzveranstaltungen werden zudem gelegentlich Foto- und Videoaufnahmen angefertigt, die wir anonymisiert auf unserer Webseite veröffentlichen. Bei unseren Online-Veranstaltungen werden Bild- und Toninhalte übermittelt, die von den Referenten und von den Teilnehmern stammen können. Mit Ihrer Anmeldung stimmen Sie zu, dass diese Inhalte innerhalb des virtuellen Veranstaltungsraums übertragen werden dürfen. Das Aufzeichnen dieser Inhalte ist allen Teilnehmern untersagt. Weitere Informationen finden Sie unter: www.akademie-fresenius.de/datenschutz

Bildnachweis: © tupungato